



FICHA TÉCNICA

Produto

ÓLEO DE COCO VIRGEM

DESCRIÇÃO

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), despulpado e prensado a frio através de processos tecnológicos adequados, não passando por nenhum tratamento químico nem refinamento.

COMPOSIÇÃO

Óleo de coco (cocos nucifera L.). NÃO CONTÉM GLÚTEN, PROTEÍNA DO LEITE, LACTOSE OU SOJA E SÃO LIVRES DE TRAÇOS DESSES ITENS.

Não possui em sua composição a presença de alérgenos baseado na legislação ANVISA - RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- RDC nº 26, de 02 de julho de 2015

PAÍS DE ORIGEM

Indonésia.

Peso líquido:

4,6 Litros

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 ml	13 ml	% VD (*)
Valor energético	961 Kcal	110 kcal	6%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gordura totais	92 g	12 g	22%
Gordura saturada	85 g	11 g	51%
Gordura trans	0 g	0 g	0%
Gordura monoinsaturada	**	**	**
Gordura poli-insaturada	1,53 g	0,2g	0%
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

EMBALAGEM

Embalagem primária: Plástico

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Conserve melhor o seu óleo de coco extravirgem mantendo-o em local seco e protegido de luz solar e longe de fontes de calor. Temperatura máxima de armazenamento recomendada de 30°C.

Após aberto a embalagem, consumo o produto utilize-o em até 45 dias. O Óleo de Coco Solidifica em temperaturas abaixo de 25°C.

Este produto não é um medicamento nem deve ser usado como tal.

ANÁLISES

Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal - Óleos prensados a frio e não refinados (RDC N°270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Acidez	máximo 4,0 mg KOH/g
Índice de peróxidos	máximo 15 meq/kg

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Margarinas e cremes vegetais	Salmonella/25g	Ausente
	Enterobacteriaceae/g	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	10 ³

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Metais inorgânicos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio, Cádmio, Chumbo, Cobre	< 0,1 mg/kg



“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”

Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda